

ACUERDO MINISTERIAL No. 225-2020

Edificio Monja Blanca: Guatemala, 13 de noviembre de 2020.

EL MINISTRO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN

CONSIDERANDO:

Que es de estricto interés del Estado y de interés general, a través del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, el control higiénico-sanitario de los alimentos de origen hidrobiológico en todas las etapas de la cadena productiva, incluidas las acciones ejecutadas en barcos pesqueros y barcos congeladores.

CONSIDERANDO:

Que a través del Acuerdo Ministerial No. 06-2011, se acordó aprobar el Procedimiento Aplicable a la Inspección Higiénico-Sanitaria a Barcos Pesquero y Barcos congeladores; siendo necesario actualizar la normativa relacionada, es preciso emitir la presente disposición.

CONSIDERANDO:

Que dentro del expediente obra dictamen técnico favorable de fecha dieciocho de junio de dos mil veinte, emitido por el Jefe del Departamento de Productos de Origen Animal e Hidrobiológico de la Dirección de Inocuidad del Viceministerio de Sanidad Agropecuaria y Regulaciones, el cual fue ampliado con fecha veintisiete de octubre de dos mil veinte; Opinión Jurídica favorable de fecha dos de julio de dos mil veinte, emitida por la Dirección de Inocuidad del Viceministerio de Sanidad Agropecuaria y Regulaciones; Opinión Jurídica favorable de fecha treinta de septiembre de dos mil veinte emitida por la Asesoría Jurídica de este Ministerio; por lo que es procedente emitir la presente disposición.

POR TANTO:

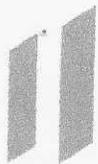
En ejercicio de las funciones que establecen los artículos 194 de la Constitución Política de la República de Guatemala; 22 y 27 literal m) de la Ley del Organismo Ejecutivo, Decreto número 114-97 del Congreso de la República; 130 literal b) del Código de Salud, Decreto número 90-97 del Congreso de la República; 7 del Reglamento Orgánico Interno del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, Acuerdo Gubernativo número 338-2010; 16 y 23 del Reglamento para la Inocuidad de los Alimentos, Acuerdo Gubernativo número 969-99.



ACUERDA:

APROBAR LA MODIFICACIÓN DEL ACUERDO MINISTERIAL NO. 06-2011 "PROCEDIMIENTO APLICABLE A LA INSPECCIÓN HIGIÉNICO-SANITARIA A BARCOS PESQUEROS Y BARCOS CONGELADORES"

ARTÍCULO 1. Modificar el artículo 6 del Acuerdo Ministerial número 06-2011, el cual queda de la manera siguiente:



“ARTICULO 6. PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN. El procedimiento específico para llevar a cabo la inspección higiénico-sanitaria a barcos pesqueros y barcos congeladores se detalla a continuación:

El Inspector Oficial, al realizar la inspección higiénico-sanitaria a barcos pesqueros y barcos congeladores, deberá utilizar únicamente los formularios aprobados por la Autoridad Nacional Competente.

En dicho formulario se consigna la información más relevante sobre las prácticas de manejo de los productos hidrobiológicos relativa a la inocuidad de alimentos. Este formulario debe llevar una numeración correlativa oficial y debe constar de un original para la Dirección de Inocuidad y una copia para el barco.

El formulario de Inspección refleja que la inspección oficial está basada principalmente en la verificación de las prácticas de producción utilizadas por el barco, relacionados con la inocuidad de alimentos y de los registros más relevantes de estas prácticas.

La información que debe recabarse durante la inspección en este formulario se detalla a continuación.

a. INFORMACIÓN GENERAL

En la casilla de “INFORMACIÓN GENERAL” del formulario de inspección, el Inspector Oficial debe completar la información básica del barco a inspeccionar relativa a: fecha de inspección, nombre del barco, número de la matrícula, país de abanderamiento, nombre de la empresa, número de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento, pesquería objetivo, tipo de producto (entero, eviscerado, descabezado o fileteado) y tipo de conservación (congelación, salmuera, refrigerado o vivo).

b. ESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO DE BARCOS PESQUEROS Y BARCOS CONGELADORES

En la casilla de “ESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO DE BARCOS PESQUEROS Y BARCOS CONGELADORES”, del formulario de inspección, el Inspector Oficial debe verificar el tipo de material de construcción de la cubierta y de la bodega del barco, y marcar, según sea el caso, si estas son de fibra de vidrio, hierro y otro material. El inspector debe verificar visualmente la condición en que se encuentra la superficie del área de la cubierta donde se descargan los productos y se seleccionan, así como, la condición en que se encuentran las paredes, techo y suelo de la bodega (en términos de corrosión). Asimismo, el Inspector Oficial debe verificar en forma visual los siguientes aspectos: si tiene revestimiento la superficie de la cubierta y de la bodega; el tipo de revestimiento utilizados para el manejo de los productos pesqueros son resistentes a la corrosión y fáciles de limpiar; si el diseño del barco evita la contaminación de los productos por aguas residuales (como combustibles y lubricantes); la fuente de agua que entra en contacto con los productos; si dispone de un lugar seguro y cerrado para almacenar productos químicos de limpieza, desinfectantes, insecticidas, rodenticidas y otra sustancia potencialmente tóxica; y si dispone de lavamanos con jabón y toallas de papel.

Asimismo, el Inspector Oficial debe verificar en los registros de control de plagas la última fecha en que ésta fue efectuada y verificar en forma visual si existen trampas o cebaderos con rodenticida para el caso de roedores. Igualmente el





Inspector Oficial deberá anotar en el formulario si observa presencia de cucarachas.

c. ESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO DE BARCOS PESQUEROS QUE CONSERVAN PRODUCTOS FRESCOS DURANTE MÁS DE 24 HORAS.

En la casilla "ESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO PARA BARCOS PESQUEROS Y BARCOS CONGELADORES QUE CONSERVAN PRODUCTOS FRESCOS DURANTE MÁS DE 24 HORAS", el Inspector Oficial debe verificar visualmente en los barcos pesqueros que conservan productos frescos durante más de 24 horas los siguientes aspectos: si la bodega está equipada con el equipo apropiado para conservar los productos pesqueros a una temperatura entre 1 y 3° C; si están las bodegas separadas de la sala de máquinas por divisiones selladas e impermeables para evitar la contaminación de los productos; si guardan las bodegas condiciones higiénicas; si se evita en las bodegas el contacto del agua de fusión de hielo con los productos y si tienen las bodegas termómetros para el control de temperatura.

El Inspector Oficial deberá medir y registrar la temperatura interna del producto almacenado en la bodega en el formulario de inspección.

d. ESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO DE BARCOS CONGELADORES

En la casilla de "ESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO DE BARCOS CONGELADORES", el Inspector Oficial debe verificar visualmente los siguientes aspectos: si la bodega del barco dispone del equipo de congelación apropiado para reducir la temperatura rápidamente a -18°C; si dispone del equipo de congelación de salmuera para reducir la temperatura a -9°C; si dispone la bodega de un termógrafo para el registro permanente de temperatura y que esté situado en un lugar de fácil visibilidad; y si están las bodegas separadas de la sala de máquinas por divisiones selladas e impermeables para evitar la contaminación de los productos.

El Inspector Oficial deberá medir y registrar la temperatura interna del producto almacenado en la bodega en el formulario de inspección.

El inspector deberá verificar que el barco cuenta con un sistema de medición continua de temperatura.

El inspector deberá verificar que el barco posee un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control implementado, así como los registros derivados de éste.

e. PRÁCTICAS DE HIGIENE

En la casilla de "PRÁCTICAS DE HIGIENE", el Inspector Oficial debe verificar visualmente los siguientes aspectos: si la bodega y los recipientes para los productos están limpios y en buen estado de mantenimiento; si la bodega y los recipientes están libres de contaminación por combustibles, lubricantes o agua de drenaje; si los productos pesqueros están protegidos de la contaminación y del abuso de temperatura; si existen magulladuras en los productos en cantidades considerables y si los productos se evisceran a bordo, si este proceso se realiza higiénicamente, para lo cual el Inspector Oficial debe observar si existen en los productos presencia de sangre o residuos de vísceras o suciedad.





Asimismo, el Inspector Oficial debe verificar que la temperatura de los productos congelados estén a una temperatura de -18°C , para lo cual debe medir la temperatura corporal del producto. En caso de productos frescos, el Inspector debe verificar que éstos estén a una temperatura no mayor de 3°C , para lo cual debe medir la temperatura corporal del producto.

El Inspector Oficial debe preguntar a la persona del barco que le proporciona la información, qué tipo de agua se utiliza para lavar los productos y el tiempo promedio que transcurre entre la descarga del producto en la cubierta del barco, la salmuera y su almacenaje en la bodega del barco.

El Inspector Oficial debe verificar visualmente si para mantener la cadena de frío en los productos se utiliza hielo. Asimismo, debe preguntar el capitán del barco la fuente de agua que se utiliza para la elaboración del hielo.

El Inspector debe verificar visualmente si los recipientes y canastos para el traslado del producto están limpios, y debe inspeccionar los desinfectantes que se utilizan.

f. SALUD Y CAPACITACIÓN DE LOS TRABAJADORES

En la casilla de "SALUD Y CAPACITACIÓN DE LOS TRABAJADORES", el Inspector Oficial debe verificar el certificado de salud de los trabajadores del barco extendidas por el Ministerio de Salud y Asistencia Social y las fechas de emisión. Asimismo, debe verificar si existe algún procedimiento para el control de la condición de salud de los marineros antes de iniciar cada viaje de pesca y si existe éste, describir resumidamente en la casilla correspondiente del formulario. También, el Inspector Oficial debe verificar la capacitación de personal de los barcos sobre principios de inocuidad de alimentos, a través de los respectivos certificados de capacitación.

g. MEDIDAS CORRECTIVAS Y PLAZOS DE CUMPLIMIENTO

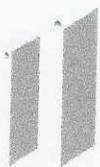
En la casilla de "MEDIDAS CORRECTIVAS Y PLAZOS DE CUMPLIMIENTO", el Inspector Oficial debe verificar cuidadosamente si el barco ha cumplido con las medidas correctivas establecidas en la inspección anterior, en caso se haya identificado algún tipo de incumplimiento de inocuidad de alimentos en las operaciones de manejo de los productos pesqueros. En caso que se haya incumplido con alguna medida correctiva de la última inspección, el Inspector Oficial debe indagar y anotar la razón de dicho incumplimiento.

Asimismo, el Inspector Oficial debe verificar las fechas en las que se han implementado dichas medidas correctivas y si se han respetado los plazos de cumplimiento establecidos en el formulario de la inspección anterior.

h. NOMBRE Y FIRMA DEL RESPONSABLE DEL BARCO QUIEN PROPORCIONÓ LA INFORMACIÓN OFICIAL

Para completar la casilla de "NOMBRE Y FIRMA DEL RESPONSABLE DEL BARCO QUIEN PROPORCIONÓ LA INFORMACIÓN Y DEL INSPECTOR OFICIAL", del formulario de inspección, el inspector oficial debe solicitarle a la persona del barco que lo atendió y le brindó la información oficial requerida para llevar a cabo la inspección, que anote su nombre y firme el formulario de inspección en las casillas correspondientes. Al final de la inspección, el inspector oficial debe también anotar su nombre y firmar el formulario de inspección.





I. ARCHIVO DE LOS FORMULARIOS COMPLETADOS DE LAS INSPECCIONES REALIZADAS

El formulario original de la inspección realizada con toda la información anotada constituye un documento oficial de propiedad del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, el cual debe ser presentado oficialmente a la Dirección de Inocuidad, con una nota del Inspector Oficial que realizó la inspección. Este original del formulario de inspección deber ser conservado en el archivo del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación por un periodo de al menos dos años, como evidencia y registro de la inspección realizada, el cual podrá servir para realizar futuras auditorías internas o inspecciones externas al sistema de control oficial de la inocuidad de alimentos.

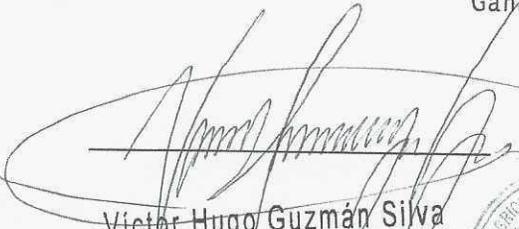
La copia o el duplicado del formulario de inspección realizada debe ser entregada al encargado del barco el día de la inspección. Es importante que se conserven las copias de los formularios de las inspecciones realizadas, especialmente para poder revisar e implementar las medidas correctivas dejadas por el Inspector, cuando éste sea el caso, y poderles dar cumplimiento en los plazos establecidos; también, para disponer de los registros de las inspecciones oficiales realizadas por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación y para que estén disponibles a los inspectores en el momento de realizar otras inspecciones. Los barcos deben conservar en sus archivos las copias de los formularios de las inspecciones realizadas por lo menos de los dos últimos años."

ARTÍCULO 2. El presente Acuerdo Ministerial empieza a regir ocho días después de su publicación en el Diario de Centro América.

COMUNÍQUESE,


José Ángel López Camposeco
Ministro de Agricultura,
Ganadería y Alimentación




Víctor Hugo Guzmán Silva
VICEMINISTRO DE SANIDAD
AGROPECUARIA Y REGULACIONES

